ألذ الحلويات الباردة

دون فرن.

الطبعة الأولى
١٤٤٤هـ - ٢٠٢٣م

اسم الكتاب: ألذ الحلويات الباردة دون فرن.
تأليف: خديجة أحمد
التدقيق اللغوي: د. ياسر عوض
تصميم الغلاف: وحيد محمد
الإخراج الداخلي: أحمد البسيوني
رقم الإيداع: ١٩٨٣٦ / ٢٠٢٢
الترقيم الدولي: ٩٧٨-٩٧٧-٨٦٢٧٢-٤-٤



ش- حسن خطاب - قسم يوسف بيك - الزقازيق - الشرقية

01020439639

massar.pub1@gmail.com

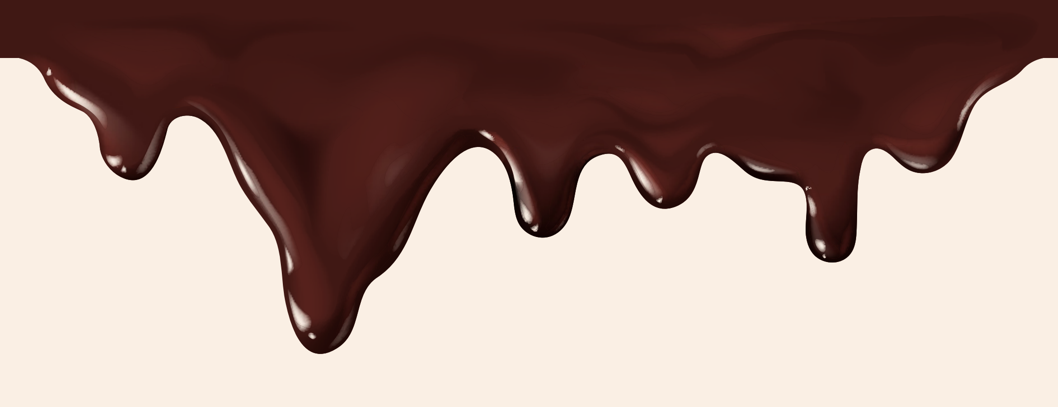
ألذ الحلويات الباردة دون فرن.

خديجة أحمد



المقدمة

أقدمُ لكم هذا الكتابَ بعرضٍ واضحٍ، سهلٍ، دقيقٍ، وعمليٍّ، وقد حوىٰ ألذَّ الحلوياتِ الباردةِ، دونَ الحاجةِ إلى استخدامِ الفرنِ، وقد اعتمدَ هذا الكتابُ أيضًا أدواتِ الوزنِ، والكيلِ من ملاعقَ وأكوابٍ، وهي متوفرةٌ في كلِّ بيتٍ، ويُعتبَرُ هذا الجزءَ الأولَ من سلسلةِ أسهلِ الوصفاتِ الآتيةِ، وأرجو أن تنالَ إعجابَكم.



رول البسكويت

المقادير:

- علبة بسكويت نخالة وسط، وعلبتا بسكويت شاي وسط ٤٠٠جرام.
- كأس سكر.
- ثلاثة أرباع كأس كاكاو بودرة غير مُحلىٰ.
- ثلاثة أرباع كأس حليب بودرة.
- كأس حليب سائل.
- كأس زبدة ٢٠٠جرام.
- نصف ملعقة فانيليا.
- قصدير، وورق الزبدة.

مقادير التزيين:

- ١٢٠ جرامًا من الشكولاتة الصلبة، ١٢٠ مل كريمة سائلة، أو كاكاو بودرة، وسكر بودرة.
- فستق حلبي.

طريقة التحضير:

١- تكسير البسكويت إلى قطع متوسطة.



٢- لتحضير صلصة الشكولاتة:
ضع كأسَ سكر، ثلاثة أرباع
كأس كاكاو بودرة غير مُحلىٰ،
ثلاثة أرباع كأس حليب بودرة
في وعاء، ويتم خلطُهم مع
بعض جيدًا.



٣- أضف على الخليط كأس
حليب سائل، ويتم خلطُهما
جيدًا.



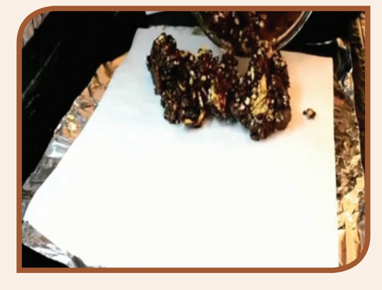
٤- ضع الوعاء على غاز نار وسط، واستمر في التحريك حتى يغليَ الخليط، ثم أضف كأس زبدة، واستمر في التحريك حتى تذوبَ، ثم أضف نصف ملعقة فانيليا، واستمر في التحريك حتى الغليان، ثم قم بإطفاء الغاز.



٥- ضع الخليط علي البسكويت.



٦- يتم تقليب البسكويت مع خليط الشكولاتة جيدًا، مع مراعاة عدم تكسُّر البسكوت أكثر.



٧- ضع قطعة قصدير، وعليها قطعة ورق زبدة، ثم ضع خليط البسكويت مع صوص الشكولاتة بالكامل، ثم لف الخليط بورق الزبدة أولًا، مع الضغط جيدًا حتى تتماسك المكونات، واضغطها من الأطراف.



٨- ثم لف رول البسكويت بالقصدير؛ ليساعد على تماسكِه، وأغلق الأطراف من الجهتين، ثم ضع رول البسكويت في الثلاجة لمدة ساعتين، أو في الفريزر لمدة ساعة.



٩- للتزيين: حضِّر خليط الشكولاتة: ١٢٠ جرامًا من الشكولاتة الصلبة، ١٢٠ مل كريمة سائلة.



١٠- قم بالتحريك حتى تذوبَ الشكولاتة، وسخِّنه في الميكرويف، أو على الغاز، مع التحريك المستمر لمدة دقيقة.



١١- قم بإخراج رول البسكويت من الثلاجة، واسكب عليه صوص الشكولاتة، ويُترك عشر دقائق.



١٢- زيِّن الوجهَ بصوص الشكولاتة، والفستق الحلبي.

حلوى طبقات الفواكه





لتحضير الكاسترد:

- أربع كأسات حليب سائل أو حليب بودرة، لكل كأس ماء ثلاثُ ملاعق كبيرة حليب بودرة.
- ثلاث ملاعق كبيرة سكر.
- ثماني ملاعق كبيرة ممسوحة من مسحوق الكاسترد.

لتحضير الكريمة:

- كأس كريمة سائلة، أو علبتا قشطة، كل علبة ١٧٠ جرامًا.
- نصف كأس حليب مُكثَّف ومُحلىٰ.
- موز، عنب ، تفاح ، مانجو ،كيوي (قطع فواكه مكعبات صغيرة، كمية الفواكه حسب الرغبة).
- بسكويت شاي.
- عصير سائل.

للتزيين:

- الكرز، وشرائح اللوز، أو جيلي، أو فواكه حسب الرغبة.







١- لتحضير الكاسترد:

ضع أربع كأسات حليب سائل (إذا لم يكن متوفرًا، يمكن استخدام حليب بودرة: أربع كأسات ماء، لكل كأس ماء ثلاثُ ملاعق كبيرة حليب بودرة)، ثلاث ملاعق كبيرة سكر، ثماني ملاعق كبيرة ممسوحة من مسحوق الكاسترد؛ ليكون قوام الكاسترد رخوًا.



٢- تحريك المكونات على البارد؛ حتى تذوبَ البودرة جيدًا، ثم أشعل النارَ، واستمر في التحريك؛ حتى لا تظهر أي تكتُّلات، وعندما يغلي الخليط، قم بتهدئة النار قليلًا، واتركه يغلي لمدة دقيقتين، ثم أطفئ النار، واتركه؛ حتى يبرد، ويكون بدرجة حرارة المطبخ، مع التحريك من حين إلى آخر؛ حتى لا تتكون طبقة على الوجه.



٣- ضع الخليط في صحن، ويتم تغطية وجه الخليط بكيس نايلون؛ حتى لا تتكون طبقة بالوجه، ثم ضعه في الثلاجة؛ حتى يبرد تمامًا.



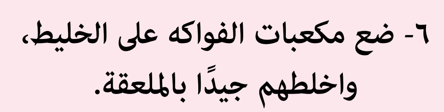
٤- لتحضير الكريمة:

ضع كأسًا من الكريمة السائلة الباردة في وعاء، ثم اخفقها بالمضرب الكهربائي، في البداية تكون السرعة بطيئة، ثم زِدها، (في حال عدم توافر الكريمة السائلة، يمكن استبدالها بعلبتي قشطة، ويتم الخفق بالمشبك اليدوي للخفق)، ثم أضف نصف كأس حليب مُكثَّف مُحلىً، واستمر بالخفق.



٥- قم بخفق الكاسترد بالمشبك اليدوي؛ حتى لا تتكون تكتُّلات، ثم صب الكاسترد على الكريمة على دفعات، أنزل القليل، ثم اخفقه، ثم أنزل القليل واخفقه، وهكذا؛ حتى لا تتكون أيُّ تكتُّلات.





٦- ضع مكعبات الفواكه على الخليط،
واخلطهم جيدًا بالملعقة.



٧- لعمل طبقات البسكويت:
قم بتبليل بسكويت الشاي في العصير،
ثم قم بتصفيتِه في صينية بايركس حجم
وسط، في حالة عدم توافر العصير، يمكن
تبليل البسكويت بحليب سائل.

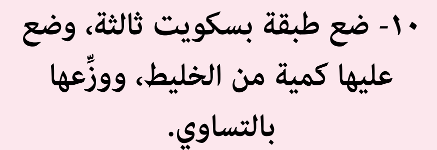


٨- ضع كمية من الخليط على
طبقة البسكويت الأولى، ووزِّع
الخليط بالتساوي.



٩- ضع طبقة بسكويت ثانية،
وضع عليها كمية من الخليط،
ثم وزِّعها بالتساوي.





١٠- ضع طبقة بسكويت ثالثة، وضع عليها كمية من الخليط، ووزِّعها بالتساوي.



١١- يكونُ التزيين حسبَ الرغبة: يمكن وضع حبات الكرز، وشرائح اللوز، أو الجيلي، أو الفواكه، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة ثلاث ساعات.

لقمة الباشا التركية



المقادير:

- خمس كأسات حليب سائل.
- كأس طحين (دقيق أبيض).
- كأس سكر.
- ثلاث ملاعق كبيرة كاكاو غير مُحلىٰ.
- ملعقة صغيرة فانيليا بودرة.
- خمسون جرامًا من الزبدة.
- كأسا جوز الهند.
- كأس كريمة سائلة، (أو كأس حليب سائل، مع ٣ باكت كريمة بودرة، وزن كل باكت ٣٦ جرامًا)
- فستق حلبي للتزيين.

طريقة التحضير:

١- ضع خمس كأسات حليب سائل، كأس طحين، كأس سكر، ثلاث ملاعق كبيرة كاكاو غير مُحلىٰ، ويتم خلطهم جيدًا على البارد؛ حتى يذوب الطحين، ثم أضف ملعقة صغيرة فانيليا.



٢- ضع الوعاء على الغاز بنار عالية، مع التحريك المستمر؛ حتى يثقل قوام الخليط، قم بتهدئة النار قليلًا، مع التحريك المستمر لمدة ثلاث دقائق، ثم قم بإطفاء الغاز، وأاضف ٥٠ جرامًا زبدة، مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب الزبدة.



٣- ضع كأسين جوز الهند على الصينية، ويتم توزيعه بالتساوي.



٤- بعدما تُطفئ النار مُباشرة، ضع الخليط على صينية جوز الهند، ووزعه بالتساوي.



٥- لتحضير الكريمة: قم بخفق كأس كريمة سائلة بالمخفق الكهربائي.



٦- ضع الكريمة على الخليط، ووزعها بالتساوي، ثم ضعها في الثلاجة لمده ساعتين.



٧- أخرج الصينية من الثلاجة، وقطعها بالطول، ثم قطعها بالعرض؛ بحيث تكون القطع عريضة.



٨- قم بلف كل قطعة، وضعها في صينية التقديم.



٩- التزيين بالفستق الحلبي.

كيكة البسكويت.



المقادير:

- خمس كأسات حليب سائل.
- كأس سكر.
- كأس طحين.
- صفار بيضة.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ثلاثة أرباع كأس كاكاو بودرة غير مُحلىٰ.
- ملعقتان كبيرتان من جوز الهند محمص أو عادي.
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة.
- بسكويت سادة.

للتزيين:

- كأس كريمة ٢٤٠ مل.
- ١٢٠ جرامًا شكولاتة سوداء جالكسي.
- شكولاتة بيضاء.

طريقة التحضير:

١- ضع خمس كأسات حليب سائل، كأس سكر، كأس طحين، صفار بيضة، ملعقة صغيرة فانيليا، ثلاثة أرباع كأس كاكاو بودرة غير مُحلىٰ، يتم خلط المكونات على البارد.
(يتم استخدام نفس الكأس لمعايرة كل المكونات).



٢- نشغل الغاز، ونضع الوعاء عليه، مع التحريك المستمر، ويتم إضافة ملعقتين كبيرتين من جوز الهند، واستمر في التحريك حتى تذوب كل التكلات، وعندما يصبح القوام ثقيلًا، أضف ملعقتين كبيرتين من الزبدة، واستمر في التحريك حتى يغلى الخليط، وذلك بظهور الفقاعات، ثم أطِفئ الغاز.





٣- قم برص قطع البسكويت في قالب حجمه ٢٣ سم، ثم ضع جزءًا من الخليط على البسكويت، ووزعه بالتساوي.



٤- قم برص طبقة ثانية وثالثة ورابعة من البسكويت بنفس الطريقة.

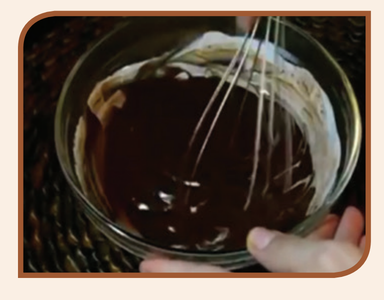


٥- أضف باقي الخليط، ووزعه بالتساوي، مع مراعاة السرعة في التحضير؛ لأن الخليط يتجمَّد بسرعة.



٦- للتزيين:

ضع كأس كريمة سائلة ٢٤٠ مل، مع ١٢٠ جرامًا من شكولاتة جالكسي.



٧- ضعه في الميكرويف لمدة ٣٠ ثانية؛ حتى تسخن الكريمة، ويتم الخلط جيدًا.



٨- قم بصبِّ الشكولاتة على الوجه، ووزعها بالتساوي.



٩- افتح القالب؛ حتى ينزل الخليط على الأطراف.



١٠- زيِّن الوجه بالشكولاتة البيضاء.

عيش سرايا بالسميد



المقادير:

مقادير السميد:

- كأس ونصف سميد.
- كأس سكر.
- كأسا ماء ساخن.
- ماء الزهر.

مقادير المحلبية:

- خمس كأسات حليب.
- نصف كأس سكر.
- ثماني ملاعق كبيرة نشا.
- ملعقة كبيرة ماء الزهر.

التزيين:

- علبة قشطة.
- فستق حلبي.
- الورد المحمدي.

طريقة التحضير:



أولًا، كراميل السكر: وذلك بوضع كأس السكر في وعاء على نار هادئة، وعندما يذوب السكر، قم بهز الوعاء، وبعدما يتشكل السائل الناتج من ذوبان السكر، يتم التحريك بشكل مستمر؛ حتى تذوب كل التكلات.



٢- أضف كأسَي ماء ساخن وماء زهر حسب الرغبة، مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب التكتلات تمامًا.



٣- أضف كاسًا ونصف من السميد بالتدريج، مع التحريك المستمر حتى الغليان، ثم أطفئ الغاز.



٤- ضع السميد في قالب حجمه ٢٣ سم.



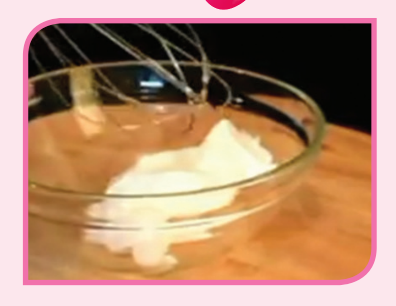
٥- لتحضير المحلبية:
يتم خلط خمس كأسات حليب، نصف كاس سكر، ثماني ملاعق كبيرة نشا، ملعقة ماء زهر، وتحريكهم على البارد.



٦- أشعِل الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى يثقل القوام، ويغلي الخليط، ثم أطفِئ الغاز.



٧- ضع الخليط على السميد، ووزعه بالتساوي، ثم ضعه في الثلاجة.



٨- للتزيين:
قم بخفق علبة قشطة جيدًا.



٩- ضع القشطة، ووزعها بالتساوي.



١٠- ضع الفستق الحلبي، والورد المحمدي على الوجه للتزيين.

كيكة الأناناس





الطبقة الأولى:

- بسكويت شاي
- نصف كأس حليب سائل.
- ملعقتان كبيرتان من الفستق الحلبي.

الطبقة الثانية:

- علبتا شرائح أناناس.
- أربعة أظرف كريم كراميل بودرة.

الطبقة الثالثة:

- كأس كريمة سائلة وباردة.
- ظرف كريمة بودرة (دريم ويب).

التزيين:

- شرائح أناناس.
- فستق حلبي.

طريقة التحضير:

١- قم بغمس البسكويت في الحليب، ورتبهم في الصينية على طبقتين، ثم ضع فوق طبقتي البسكوت ملعقتين كبيرتين من الفستق الحلبي.



٢- لتحضير الطبقة الثانية:

ضع علبتي شرائح أناناس مع الماء الموجود فيها (يمكن استبدال الماء الموجود بالعلب بكأس عصير أناناس، ويُخلَط مع كأس ماء)، أربعة أظرف كريم كراميل بودرة في الخلاط الكهربائي.



٣- اخفق بالخلاط الكهربائي جيدًا؛
حتى تذوب قطع الأناناس.



٤-ضع الخليط في وعاء، ثم ضعه
على الغاز مع التحريك المستمر
حتى الغليان، وظهور الفقاعات.



٥- ضع الخليط فوق طبقة
البسكويت، ووزعها بالتساوي،
ثم اتركها تبرد نصف ساعة بدرجة
حرارة الغرفة.

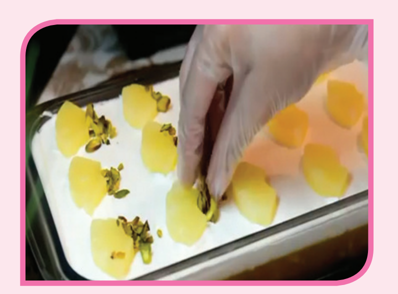


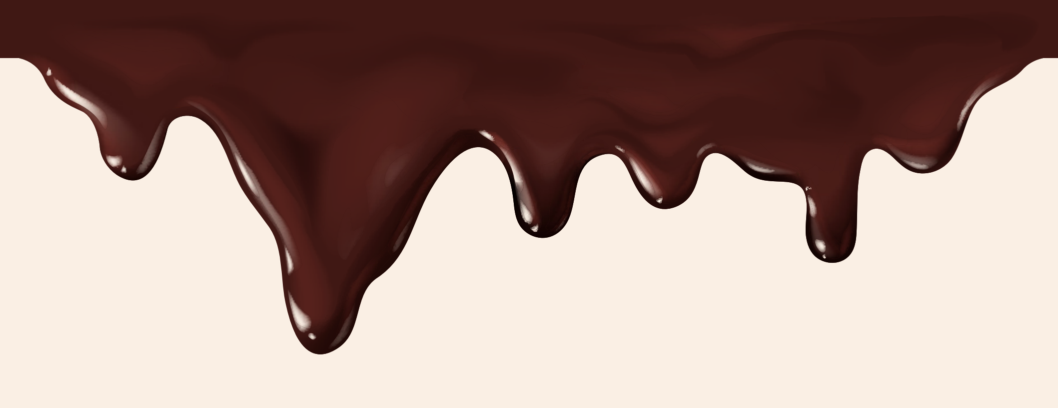
٦- لتحضير الطبقة الثالثة:
يتم خفق كأس كريمة سائلة باردة، وظرف كريمة بودرة ٣٦ جرامًا، في البداية تكون سرعة الخفق منخفضة حتى يثقل القوام، ثم زِد سرعة الخفق لمدة خمس دقائق.



٧- ضع خليط الكريمة على الطبقة الثانية، ووزعها بالتساوي، ثم ضعها في الثلاجة لمدة أربع ساعات.

٨- للتزيين:
تُوضع شرائح الأناناس، والفستق الحلبي.





ليزي كيك

المقادير:

الطبقة الأولى:

- كأس سكر.
- ثلاثة أرباع كأس كاكاو بودرة غير مُحلىٰ.
- ثلاثة أرباع كأس حليب بودرة.
- كأس حليب سائل.
- ٢٠٠ جرام زبدة.
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا بودرة.
- ٣٠٠جرام بسكويت شاي.

الطبقة الثانية:

- ثلاث كأسات حليب سائل.
- ٢ باكت كريم كراميل، وزن كل باكت ٥٠ جرامًا. - ثلاث ملاعق كبيرة كاكاو بودرة غير مُحلىٰ.
- ملعقتان كبيرتان من نشا الذرة.
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

للتزيين:

- فستق حلبي، وحبات الفراولة.

طريقة التحضير:

١-لتحضير الطبقة الأولى:

ضع كأس سكر، ثلاثة أرباع كاس كاكاو بودرة غير مُحلىٰ، ثلاثة أرباع كأس حليب بودرة، واخلطهم مع بعض جيدًا.



٢- أضف كأس حليب سائل، واخلطهما جيدًا على البارد، (يمكن استخدام أي كأس متعدد الاستعمالات، أي نفس حجم الكأس؛ لمعايرة جميع المكونات).



٣- ضع الوعاء على الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب كل التكتلات، وعندما يصبح ساخنًا، أضف ٢٠٠ جرام زبدة، ثم أخفض الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب الزبدة.



٤- أضف نصف ملعقة فانيليا مع التحريك المستمر؛ حتى يغلي الخليط، ثم يُترَك لمدة دقيقة، ثم أطِفئ الغاز.



٥- قم بتكسير بسكويت الشاي إلى قطع متوسطة، ثم ضع خليط الشكولاتة على البسكويت، وتقليبهم مع بعض جيدًا.



٦-قم بدهن القالب بزيت نباتي، ثم ضع خليط البسكويت الساخن على القالب حجم وسط، ووزعه بالتساوي، مع مراعاة عدم وجود فراغات بين طبقات البسكوت، ويُترك بدرجة حرارة الغرفة.



٧-لتحضير الطبقة الثانية: ضع ثلاثة كأسات حليب سائل، ٢ باكت كريم كراميل، ثلاث ملاعق كبيرة كاكاو، ملعقتين كبيرتين من نشا الذرة، واخلطهم على البارد جيدًا.

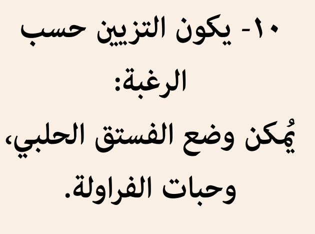


٨- ضع الوعاء على الغاز مع التحريك المستمر، ثم أضف نصف ملعقة صغيرة فانيليا، يكون الغاز بنار متوسطة، وعندما يغلي الخليط، يُترك لمدة دقيقة ثم أطفئ الغاز.



٩-ضع الخليط وهو ساخن
فوق طبقة البسكويت، ووزعها
بالتساوي، ثم ضعه في الثلاجة
لمدة ساعتين.





١٠- يكون التزيين حسب
الرغبة:
يُمكن وضع الفستق الحلبي،
وحبات الفراولة.



حلاوة السميد

المقادير:

الطبقة الأولى:

-كأس سميد

-ثلاثة أرباع كاس سكر

-أربعة كاسات ماء

-ملعقة صغيرة ماء الورد

الطبقة الثانية:

-كاس سميد

-ثلاثة أرباع كاس سكر

-أربعة كاسات ماء

-ملعقة صغيرة ماء الورد

-ملون طعام أصفرجل برأس الملعقة كمية بسيطة

الطبقة الثالثة:

-كاس سميد

-ثلاثة أرباع كاس سكر

-أربعة كاسات ماء

-ملعقة صغيرة ماء الورد

-ملون طعام أصفرجل برأس الملعقة كمية بسيطة

التزيين:

-جوز الهند

طريقة التحضير:

١- لتحضير الطبقة الأولى:

**ضع كأس سميد، ثلاثة أرباع كأس سكر في وعاء،
واخلطهما، ثم أضف أربع كأسات ماء، ثم
حركهم على البارد جيدًا.**



**٢- ضع الوعاء على الغاز بنار عالية، ثم أضف ملعقة صغيرة من ماء الورد
مع التحريك المستمر حتى يثقل الخليط، قم بتهدئة الغاز مع التحريك
المستمر حتى الغليان وظهور الفقاعات، ثم أطفئ الغاز.**



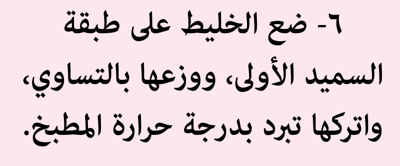
٣- ضع الخليط في صينية حجم كبير، ووزعها بالتساوي على كل الصينية، واتركها تبرد بدرجة حرارة المطبخ.



٤- لتحضير الطبقة الثانية: ضع نفس المكونات: كأس سميد، ثلاثة أرباع كأس سكر في وعاء، واخلطهما، ثم أضف أربع كأسات ماء، ثم حركهم على البارد جيدًا، ثم أضف ملعقة صغيرة من ماء الورد، وكمية بسيطة برأس الملعقة من ملون طعام أحمر.



٥- ضع الوعاء على الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى يغلي الخليط ويثقل، ثم أطفئ الغاز.



٦- ضع الخليط على طبقة السميد الأولى، ووزعها بالتساوي، واتركها تبرد بدرجة حرارة المطبخ.



٧- لتحضير الطبقة الثالثة:
ضع نفس المكونات: كأس سميد، ثلاثة أرباع كأس سكر في وعاء، واخلطهما، ثم أضف أربع كأسات ماء، ثم حركهم على البارد جيدًا، ثم أضف ملعقة صغيرة من ماء الورد، وكمية بسيطة برأس الملعقة من ملون طعام أحمر.



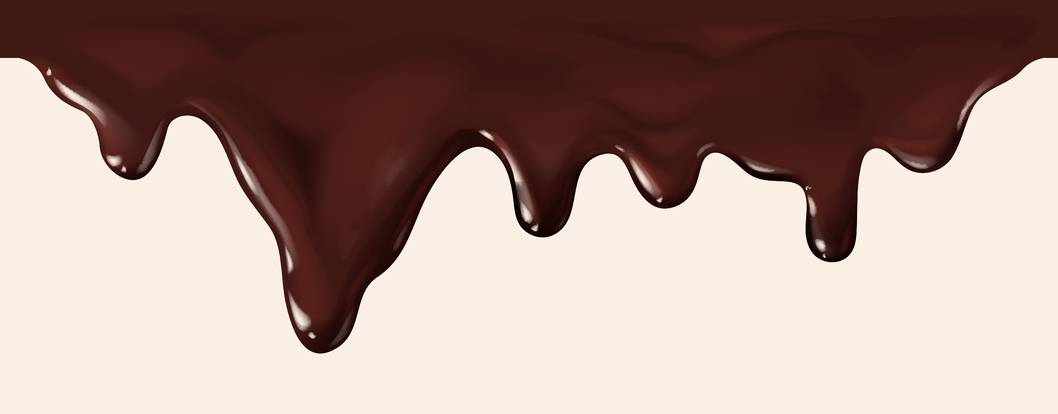
٨-ضع الوعاء على الغاز مع التحريك المستمر، حتى يغلي الخليط ويثقل، ثم أطفئ الغاز.



٩- ضع الخليط على الطبقة الثانية، ووزعها بالتساوي، واتركها تبرد بدرجة حرارة الغرفة، ثم ضعها في الثلاجة تبرد لمده ثلاث ساعات، أو حسب الرغبة.



١٠- التزيين بوضع جوز الهند.



حلى الشعيرية الباكستانية

المقادير:

- شعيرية باكستانية.
- ٥٠ جرامًا زبدة.
- كأسان ونصف حليب سائل.
- ظرفا كريم كراميل.
- بسكويت سادة.
- كأس كريمة سائلة باردة، أو (في حالة عدم توافر الكريمة السائلة، يمكن استبدالها بكأس حليب سائل مع أربعة أظرف كريمة بودرة، دون الحاجة للحليب المكثف المُحلىٰ).
- ثلاث ملاعق كبيرة حليب مكثف مُحلىٰ.
- علبة قشطة ١٧٠ جرامًا.
- ثلاث ملاعق كبيرة جبنة سائلة، أو ثماني قطع جبنة.

للتزيين:

- ٤٠ جرامًا شكولاتة.
- ٢٠ مل كريمة سائلة.

طريقة التحضير:

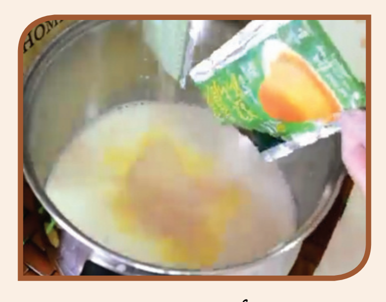
١- قم بتكسير الشعيرية الباكستانية باليد أو بالفرامة إلى قطع صغيرة.



٢- قم بتحميص الشعيرية، وذلك بوضعها على الغاز، وإضافة ٥٠ جرامًا زبدة مع التحريك المستمر؛ حتى تحمرّ الشعيرية.



٣- ضع الشعيرية المحمصة في الصينية حجم وسط، ووزعها بالتساوي، واتركها بدرجة حرارة الغرفة.



٤- ضع كأسين ونصف حليب سائل ، ظرفَي كريم كراميل في وعاء، وحركهما على البارد.



٥- ضع الوعاء على الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى يغلى، ثم أطفئ الغاز.



٦- ضع خليط كريم الكراميل فوق طبقة الشعيرية، واتركها تبرد لمدة نصف ساعة.



٧- ضع طبقة بسكويت شاي فوق طبقة كريم الكراميل، مع مراعاة عدم وجود أي فراغات.



٨- قم بخفق كأس كريمة سائلة باردة، وتكون السرعة منخفضة، ثم زِدها.



٩- أضف ثلاث ملاعق كبيرة حليب مكثف محلى، علبة قشطة ١٧٠ جرامًا، ثلاث ملاعق كبيرة جبنة سائلة، واستمر بالخفق؛ حتى تتجانس المكونات.



١٠- ضع الكريمة فوق طبقة البسكويت،. ووزِّعها بالتساوي.



١١- للتزيين:

قم بوضع ٤٠ جرامًا شكولاتة، ٢٠ مل كريمة سائلة، واخفقهما جيدًا.



١٢- ضع خليط الشكولاتة في كيس حلواني، وقم بالتزيين.



١٣- يمكن استخدام عود خشب حاد الرأس؛ لإعطائها هذا الشكل، وذلك بسحب طبقة الشكولاتة من أعلى إلى أسفل والعكس.

حلى القشطة



المقادير:

- ست كأسات حليب سائل
- كأس نشا الذرة.
- ملعقة صغيرة فانيليا بودرة.

التزيين: حسب الرغبة:

- فستق حلبي مطحون، أو زبيب، أو شرائح اللوز والصنوبر، أو جوز الهند
- عسل أو قطر(سكر مكرمل مع الماء، وعصير ليمون، وماء الورد).



طريقة التحضير:

١- ضع ست كأسات حليب سائل، مع كأس نشا الذرة (حجم الكأس ٣٠٠ مل) في وعاء، واخلطهما جيدًا على البارد.



٢- ضع الوعاء على الغاز، وأضف ملعقة صغيرة فانيليا بودرة، مع التحريك المستمر حتى يثقل القوام، قم بتهدئة الغاز، مع التحريك المستمر حتى الغليان، ثم اتركه لمدة دقيقة مع التحريك، ثم أطفئ الغاز.



٣- ضع ملعقتين كبيرتين ماء في الصينية حجم وسط، ثم قم بصب الخليط في الصينية، ووزعه بالتساوي، واتركه يبرد في درجة حرارة الغرفة، ثم ضعه في الثلاجة لمدة ثلاث ساعات.



٤- قم بقلب الصينية في صحن.



٥- للتزيين:
قم برش فستق حلبي مطحون بالتساوي على وجه الحلى.



٦- ضع القطر(قم بغلي كأس ماء، وكأس سكر مكرمل، وعصير ليمون، وملعقة ماء الورد) على الحلى.



٧- ويمكن استبدال القطر بالعسل.

حلى الموكا الباردة.



المقادير:

الطبقة الأولى:

- بسكويت نخالة ٣٠٠ جرام.

– ١٠٠ جرام زبدة.

– ملعقتان كبيرتان من القشطة.

الطبقة الثانية:

- أربع كأسات حليب سائل.

- نصف كأس سكر.

- نصف كأس كاكاو بودرة.

- ثلاث ملاعق كبيرة نشا.

– ظرفا كريم كراميل بودرة.

- ملعقة صغيرة نسكافيه.

- ملعقة صغيرة فانيليا.

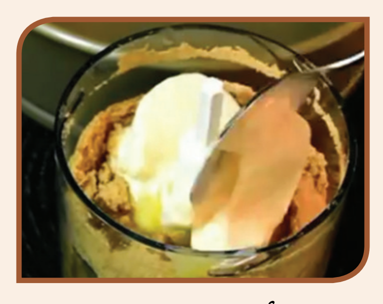
- علبة قشطة ١٧٠ جرامًا.

للتزيين:

-قطعة شكولاتة صلبة.

طريقة التحضير:

١- قم بفرم ٣٠٠ جرام بسكويت نخالة في الفرامة؛ حتى يصبح ناعمًا.



٢- أضف ١٠٠ جرام زبدة، ملعقتين كبيرتين من القشطة على البسكويت المطحون، ثم قم بتشغيل الفرامة؛ حتى تتجانس المكونات.



٣- ضع الخليط في قالب كيك حجم وسط، واخلطها مع بعضها، ثم وزعها بالتساوي على القالب، وضعه في الفريزر حتى يجمد أكثر، إلى أن تحضر الطبقة الثانية.



٤-لتحضير الطبقة الثانية:
ضع أربع كأسات حليب، نصف كأس سكر، نصف كأس كاكاو بودرة، ثلاث ملاعق كبيرة من نشا الذرة، ظرفَي كريم كراميل في وعاء، واخلطهم على البارد بالخلاط اليدوي.



٥- ضعهم على الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب كل التكتلات، ثم أضف النكهات: ملعقة صغيرة نسكافيه، ملعقة صغيرة فانيليا واستمر في التحريك حتى الغليان.



٦- أطفئ الغاز، وأضف علبة قشطة ١٧٠ جرامًا، واخلطهم جيدًا، ثم أشعل النار، واستمر في التحريك؛ حتى يغلي، ثم أطفئ الغاز.



٧- قم بصب الخليط فوق طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي، ثم ضعها في الثلاجة لمدة ثلاث ساعات.



٨- للتزيين:

قم بقشط الشكولاتة على الطبقة الثانية.

حلى الرمان بالبسكويت والجيلي



المقادير:

- ٣٦ قطعة بسكويت الشاي.
- خمس كأسات حليب سائل.
- كأس طحين.
- ثلاثة أرباع كأس سكر.
- ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١٠٠ جرام زبدة.

للتزيين:

- رمان (الكمية حسب الرغبة).
- ٢ باكت جيلي
- شراب مركز بنكهة الفراولة.

طريقة التحضير:



١- قم بغمس قطع البسكويت في حليب سائل، ثم رتبهم في الصينية على طبقتين.



٢- لتحضير الطبقة الثانية:
قم بوضع خمس كأسات حليب سائل، كأس طحين، ثلاثة أرباع كأس سكر في وعاء، ثم اخلطهم جيدًا بالمضرب اليدوي على البارد، حتى يذوب الطحين.



٣- ضع الوعاء على الغاز، وأضف ملعقة صغيرة سائلة مع التحريك المستمر، حتى يثقل القوام، ثم قم بتهدئة الغاز.



٤- أضف ١٠٠ جرام زبدة، مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب الزبدة تمامًا، ثم أطفئ الغاز.



٥- قم بصب ثلاثة أرباع الكمية من الخليط الساخن على طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي.



٦- ضع طبقة بسكويت فوق طبقة الخليط.



٧- قم بصب الكمية المتبقية من الخليط على طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي



٨- للتزيين:
ضع حبات الرمان على الخليط
مع الضغط عليها؛ حتى تلتصق
مع الطبقة البيضاء.



٩- لتحضير طبقة الجيلي:
قم بخلط ٢ باكت جيلي، مع
كأسَي ماء ساخن، واتركه يبرد
بدرجة حرارة الغرفة.



**١٠- ضع الجيلي فوق طبقة
الرمان (كمية الجيلي حسب
الرغبة)، ثم ضعه في الثلاجة لمدة
ساعتين.**



**١١- عند التقديم: يمكن وضع
شراب فراولة مركز على الحلوى.**

الحلى الذهبي



المقادير:

الطبقة الأولى:

- ٢٤ قطعة بسكويت شاي سادة.
- كأس حليب سائل.

الطبقة الثانية:

- كأس حليب بودرة.
- علبة قشطة ١٧٠ جرامًا.
- ٥٠ جرامًا زبدة (نصف كأس).
- ربع كأس حليب سائل.
- ثلاث ملاعق كبيرة سكر.
- ١٢ قطعة بسكويت شاي.

الطبقة الثالثة:

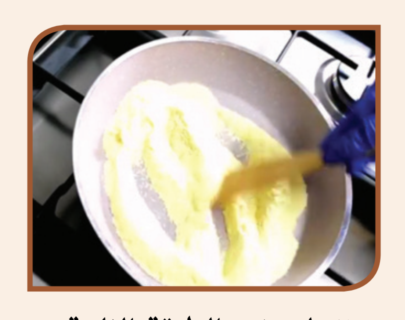
- كأسا حليب سائل ٥٠٠ مل.
- نصف كأس حليب بودرة. (ويمكن استبداله بعلبة قشطة).
- ظرفا كريم كراميل، وزن الظرف ٤٠ جرامًا.

التزيين:

- بسكويت مطحون.

طريقة التحضير:

١- لتحضير الطبقة الأولى: قم بغمس قطع البسكويت في الحليب السائل، ورتبهم في الصينية على طبقتين.

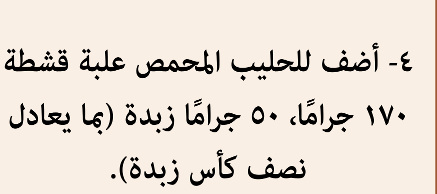


٢- لتحضير الطبقة الثانية: قم بتحميص كأس حليب بودرة، وذلك بوضع كأس حليب بودرة على الغاز بدرجة حرارة عالية، ثم قم بتهدئة الغاز مع التحريك المستمر، حتى يصير لونه ذهبيًا.



٣- ضع الحليب المحمص في صحن، وحركه؛ حتى لا تتكون فيه أي تكتلات.





٤- أضف للحليب المحمص علبة قشطة ١٧٠ جرامًا، ٥٠ جرامًا زبدة (بما يعادل نصف كأس زبدة).



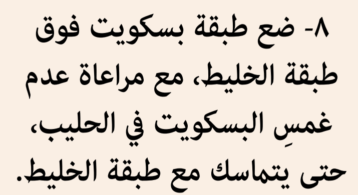
٥- ثم قم بتحضير ربع كأس حليب سائل في كأس، وأضف عليه ثلاث ملاعق كبيرة سكر، واخلطهما جيدًا؛ حتى يذوب السكر.



٦- قم بصب كأس الحليب المسكر على خليط الحليب المحمص، واخلطهما جيدًا بالملعقة؛ حتى تتجانس المكونات.

٧- قم بصب الخليط على طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي.





٨- ضع طبقة بسكويت فوق طبقة الخليط، مع مراعاة عدم غمسِ البسكويت في الحليب، حتى يتماسك مع طبقة الخليط.

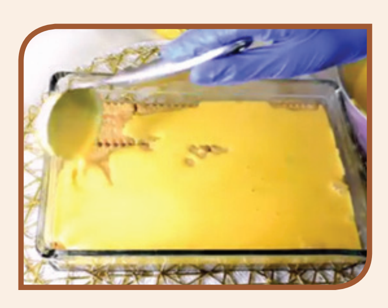


٩- لتحضير الطبقة الثالثة:

ضع في وعاء كأسَي حليب سائل ٥٠٠ مل، نصف كأس حليب بودرة، ظرفَي كريم كراميل (حجم ظرف كريم الكراميل ٤٠ جرامًا، ويمكن استبدال علبة قشطة بحليب البودرة؛ حتى تعطي تماسكًا أكثر لطبقة كريم الكرميل)، اخلط المكونات على البارد.



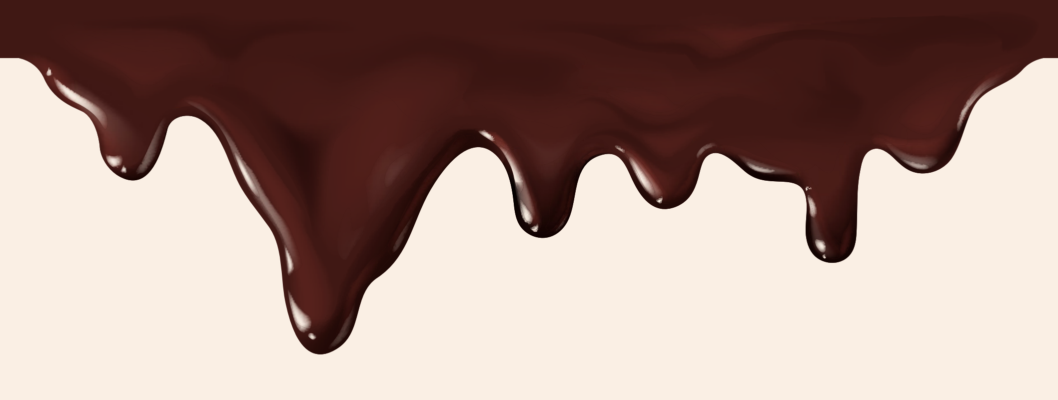
١٠- ضع الوعاء على الغاز مع التحريك المستمر حتى الغليان، ثم قم بتهدئة الغاز، واتركه يغلي لمدة دقيقتين مع التحريك المستمر، ثم أطفئ الغاز.



١١- قم بصب خليط كريم الكراميل على طبقة البسكويت الثانية بالتدريج؛ حتى تتشكل طبقة، ثم صب باقي الخليط، واتركه يجمد خمس دقائق.



١٢- قم بطحن كمية بسكويت حسب الرغبة؛ للتزيين، وذلك برش البسكويت المطحون على طبقة كريم الكراميل، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعتين.



حلى النوتيلا

المقادير:

- بسكويت سادة.
- قشطة ١٧٠ جرامًا.
- ثلاث ملاعق كبيرة نوتيلا.
- كوب كريمة سائلة ٢٤٠ مل، (ويمكن استبدالها بظرفَي كريمة بودرة مسكرة، مع نصف كأس حليب سائل بارد).
- ملعقتان كبيرتان سكر بودرة.
- ٨ حبات جبنة كيري.
- ملعقتان كبيرتان قشطة.

التزيين:

- ملعقتان كبيرتان قشطة.
- ملعقتان كبيرتان نوتيلا.
- شكولاتة جالكسي، أو أي نوع شكولاتة.



طريقة التحضير:

١- لتحضير الطبقة الأولى: قم بغمس قطع البسكويت في الحليب السائل، ورتبهم في الصينية.

..



٢- لتحضير الطبقة الثانية:
قم بخلط ثلاث ملاعق كبيرة نوتيلا بدرجة حرارة الغرفة، مع علبة قشطة ١٧٠ جرامًا بالخلاط اليدوي.



٣- ضع خلطة النوتيلا فوق طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي.



٤- لتحضير الطبقة الثانية:

قم بغمس قطع البسكويت في الحليب السائل، ورتبهم في الصينية فوق طبقة النوتيلا.



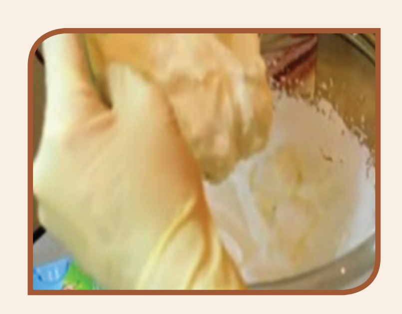
٥- لتحضير الكريمة:

قم بوضع كوب معياري كريمة سائلة ٢٤٠ مل، وملعقتَي سكر بودرة، وقم بخلطهما جيدًا، أو ظرفَي كريمة بودرة، مع نصف كأس حليب سائل بارد.

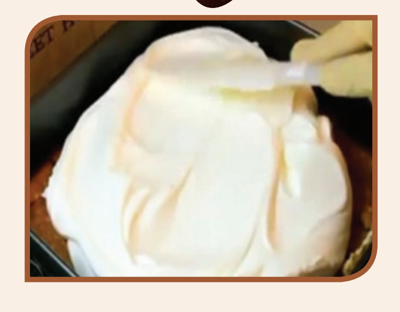


٦- لتحضير الجبنة:

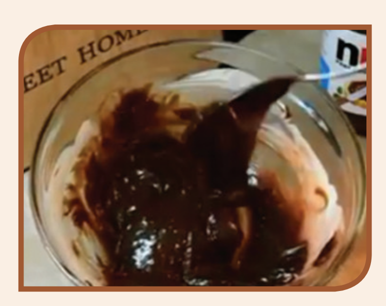
ضع ثماني حبات جبنة كيري، أو أي نوع آخر، وقم بهرسها جيدًا، ثم أضف ملعقتَي قشطة كبيرتين، واخلطهما؛ حتى يكون قوام الخليط كريميًّا.



٧- ضع خليط الجبنة والقشطة فوق خليط الكريمة، وقم بخفقهما لمدة دقيقتين بالخلاط الكهربائي.



٨- ضع خليط الكريمة فوق طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة أربع ساعات على الأقل.



٩- للتزيين:

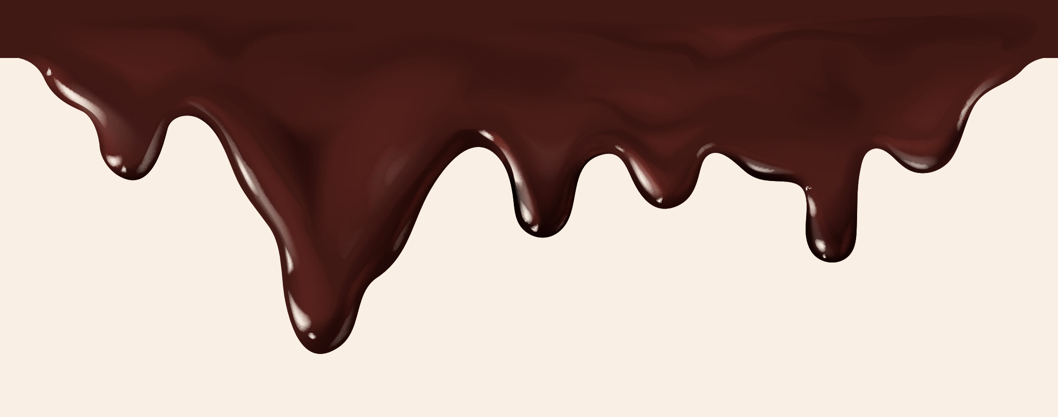
قم بخلط ملعقتَي قشطة كبيرتين، مع ملعقتَي نوتيلا كبيرتين.



١٠- ضع خليط النوتيلا فوق طبقة الكريمة، ووزعها بالتساوي.



١١- زين الوجه بقشط شكولاتة جالكسي أو أي نوع شكولاتة آخر.



كرات البسكويت
بنكهة الفستق الحلبي و الفول السوداني

المقادير:

- ٤٥٠ جرامًا بسكويت شاي وبسكويت نخالة.
- نصف كأس فستق حلبي مطحون.
- ثلث كوب حليب مكثف مُحلىٰ.
- ملعقة كبيرة من زبدة الفستق الحلبي.
- ملعقتان كبيرتان من القشطة
- نصف ملعقة ماء الزهر. (اختياري).
- ثلث كوب حليب مكثف مُحلىٰ.
- ملعقتان كبيرتان من زبدة الفول السوداني.
- ملعقة كبيرة قشطة.
- ٤٠٠ جرام شكولاتة (٢٠٠ جرام شكولاتة مطحونة، أو مبروشة، و٢٠٠جرام حبيبات شكولاتة).

طريقة التحضير:



١- قم بطحن البسكويت بالفرامة الكهربائية؛ حتى يكون ناعمًا.



٢- لتحضير الحشوة الأولى:
ضع في وعاء كأسين من البسكويت المطحون، نصف كأس فستق حلبي مطحون، ثلث كوب حليب مكثف محلىً، ملعقة كبيرة من زبدة الفستق الحلبي، ملعقتين كبيرتين من القشطة، نصف ملعقة ماء الزهر(اختياري)، ثم قم بخلطهم جيدًا بالملعقة.



٣- قم بعجن الحشوة جيدًا؛ حتى تتشكل عجينة طرية متماسكة، ثم ضعها في صحن نظيف، وضعها في الثلاجة لمدة ربع ساعة.



٤- لتحضير الحشوة الثانية:
ضع في وعاء كأسين ونصف بسكويت مطحون، ثلث كوب حليب مكثف محلىً، ملعقتين كبيرتين من زبدة الفول السوداني، ملعقة كبيرة قشطة، ثم اخلطهم جيدًا.



٥- قم بعجن الحشوة جيدًا، وإذا كانت صلبةً، قم بوضع ملعقة كبيرة من القشطة، واستمر بالعجن؛ حتى تتشكل عجينة متماسكة، ثم ضعها بصحن نظيف، وضعها في الثلاجة لمدة ربع ساعة.



٦- قم بتشكيل الحشوة الأولى على شكل كرات متوسطة، وضعها في صينية فوق ورق الزبدة.



٧- قم بتشكيل الحشوة الثانية على شكل كرات متوسطة، وضعها في صينية فوق ورق الزبدة، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.



٨- لتحضير الشكولاتة:
قم بخلط ٢٠٠ جرام من الشكولاتة المطحونة، و٢٠٠ جرام من حبيبات الشكولاتة.



٩- قم بإذابتِهم على حمام مائي، وذلك بتسخين كمية من الماء في قدر، ثم ضع صحن الشكولاتة فوق القدر، بشرط عدم ملامسة الماء لصحن الشكولاتة.



١٠- استمر بالتحريك حتى تذوب الشكولاتة.



١١- قم بغمس كرات الحشوة الباردة في الشكولاتة، ثم ارفعها بالمشبك، وضعها في صينية على ورق الزبدة.



١٢- زين الوجه بالشكولاتة المتبقية، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعة.

كرات اللوتس المقرمشة



المقادير:

- ١٥ قطعة من بسكويت اللوتس.
– ١٥ قطعة من بسكويت digestive
أو أي نوع من بسكويت نخالة.
- شعيرية باكستانية.
- ملعقة كبيرة زبدة.
- علبة قشطة ١٧٠ جرامًا.
- نصف كأس حليب مكثف محلىٰ.
- ملعقتان كبيرتان من زبدة اللوتس

التزيين:

- ملعقتان كبيرتان من زبدة اللوتس.

طريقة التحضير:

١- قم بطحن ١٥ قطعة من بسكويت اللوتس في الفرامة الكهربائية، حتى يصبح ناعمًا، ثم ضعه في صحن.



٢- قم بطحن ١٥ قطعة من بسكويت digestiveفي الفرامة الكهربائية؛ حتى يصبح ناعمًا.



٣- ضع بسكويت digestive المطحون فوق بسكويت اللوتس المطحون.



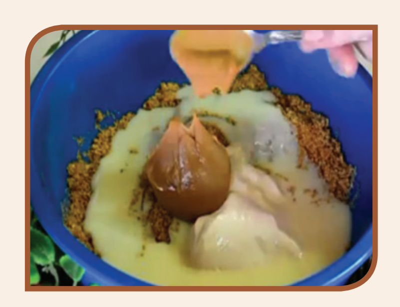
٤- قم بتكسير الشعيرية الباكستانية، ثم ضعها في الفرامة للطحن؛ حتى تصبح ناعمة.



٥- قم بإذابة ملعقة كبيرة من الزبدة، ثم ضع الشعيرية؛ لتحميصها، واستمر في التقليب؛ حتى يأخذ لون التحمير لونًا فاتحًا.



٦- ضع الشعيرية المحمصة على البسكويت المطحون، واخلطهما معًا.



٧- أضف علبة قشطة ١٧٠ جرامًا، ونصف كأس حليب مكثف محلى (نصف علبة)، وملعقتين كبيرتين من زبدة اللوتس، واخلطهم مع بعض.



٨- استمر في العجن؛ حتى تتشكل عجينة متماسكة، ثم ضعها في الثلاجة لمدة نصف ساعة.



٩- ضع نصف كأس من بسكويت اللوتس المطحون في صحن؛ لتغطية الكرات.



١٠- قم بتشكيل العجينة على شكل كرات، واغمسها في البسكويت المطحون، ثم قم بتصفيتها في الصينية.



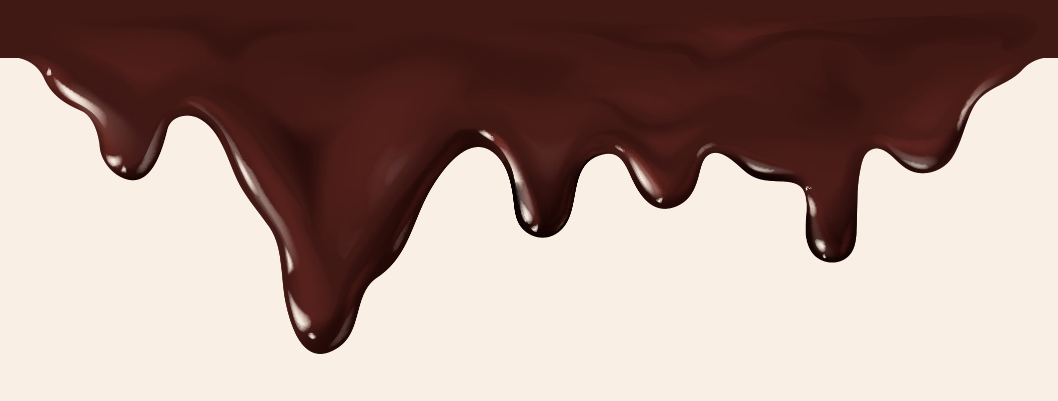
١١- للتزيين:
ضع ثلاث حبات من بسكويت اللوتس فوق الكرات.



١٢- للتزيين:
قم بإذابة ملعقتين كبيرتين من زبدة اللوتس بحمام مائي، أو في الميكرويف لمدة ٣٠ ثانية.



١٣- ضع زبدة اللوتس المذابة داخل كيس الحلواني، واربط الكيس؛ ليساعد في التزيين، ثم رش باقي بسكويت اللوتس المطحون على الوجه.



حلى الخشخش

المقادير:

لتحضير كريم الكراميل:

- باكت كريم كراميل.
- كأس حليب سائل.

لتحضير الشعيرية:

- باكت شعيرية باكستانية.
- ٥٠ جرامًا من الزبدة.

لتحضير الكريمة:

- كأس كريمة سائلة.

(أو ٢ باكت كريمة بودرة، ونصف كأس حليب بارد).

لإتمام التحضير:

- نصف علبة حليب مكثف محلىٰ.
- ست قطع جبنة كيري، أو أي نوع آخر، مع علبة قشطة، أو ثلاث قطع جبنة مع علبتَي قشطة
- ٤٨ قطعة بسكويت مالح.

التزيين:

- شكولاتة سائلة.

طريقة التحضير:



١- لتحضير كريم الكراميل:
ضع باكت كريم كراميل، وكأس
حليب سائل في إناء، واخلطهما جيدًا
على البارد، ثم ضع الإناء على الغاز،
واستمر في التحريك حتى غليان
الخليط، ثم أطفئ الغاز.

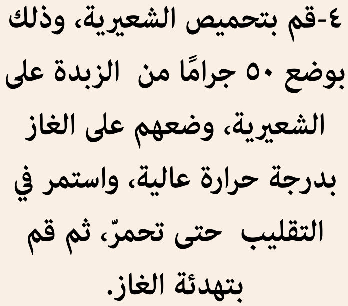


٢- قم بصب الخليط في الصحن،
واتركه يبرد في درجة حرارة الغرفة، ثم
ضعه في الثلاجة.



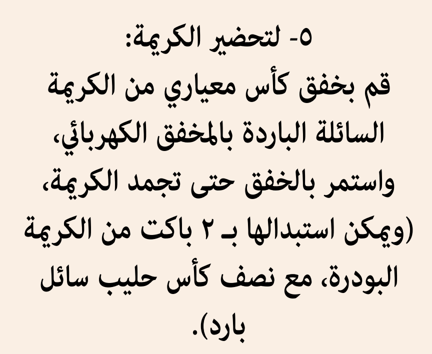
٣-لتحضير الشعيرية الباكستانية: قم بتكسير باكت من الشعيرية الباكستانية بالفرامة الكهربائية.





٤-قم بتحميص الشعيرية، وذلك بوضع ٥٠ جرامًا من الزبدة على الشعيرية، وضعهم على الغاز بدرجة حرارة عالية، واستمر في التقليب حتى تحمرّ، ثم قم بتهدئة الغاز.





٥- لتحضير الكريمة:
قم بخفق كأس معياري من الكريمة السائلة الباردة بالمخفق الكهربائي، واستمر بالخفق حتى تجمد الكريمة، (ويمكن استبدالها بـ ٢ باكت من الكريمة البودرة، مع نصف كأس حليب سائل بارد).

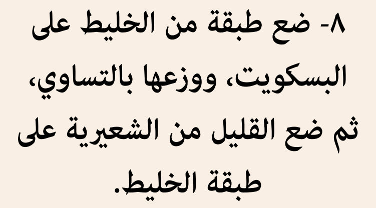


٦- قم بوضع خليط كريم الكراميل على الكريمة المخفوقة، ونصف علبة حليب مكثف محلى، وست حبات جبنة كيري أو أي نوع آخر، وعلبة قشطة، واخلطهم بالخلاط الكهربائي حتى تذوب الجبنة.



٧-قم برص حبات البسكويت المالح المبللة بالحليب السائل في الصينية.





٨- ضع طبقة من الخليط على البسكويت، ووزعها بالتساوي، ثم ضع القليل من الشعيرية على طبقة الخليط.



٩- قم برص طبقة من البسكويت المالح والمبلل بالحليب السائل على طبقة الخليط، وكرر الخطوتين الـ ٨ و ٩؛ لعمل طبقة ثالثه من البسكويت.



١٠- ضع طبقة من الخليط على طبقة البسكوت الثالثة، ثم ضع الشعيرية الباكستانية، ووزعها بالتساوي، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعتين، وعند التقديم، يمكن التزيين بالشكولاتة السائلة.

تشيزكيك الليمون



المقادير:

- ٣٠٠ جرام من بسكويت نخالة.
- ١٠٠ جرام من الزبدة.
- ملعقتان كبيرتان من القشطة (اختياري).
- برش الليمون.
- ٤٥٠ جرامًا جبنة بالقشطة غير مالحة كجبنة كيري أو فيلادلفيا.
- ١٠ جرام (ملعقة كبيرة جيلاتين نباتي).
- كأس عصير ليمون.
- كأس كريمة سائلة.
- نصف كأس سكر.
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا.
- ربع ملعقة صغيرة ملح.
- نصف ملعقة من برش الليمون.
- شرائح الليمون.
- ٢ باكت جيلي الليمون.



طريقة التحضير:



١- ضع ٣٠٠ جرام بسكويت نخالة في الفرامة، واطحنه، حتى يكون البسكويت ناعمًا تمامًا.



٢- أضف للبسكويت المطحون ١٠٠ جرام من الزبدة، ملعقتَي قشطة كبيرتين، وملعقة صغيرة من برش الليمون، واخلطهم بالفرامة مع بعض؛ حتى يتشرب البسكويت كل الزبدة والقشطة.



٣- ضع خليط البسكويت في قالب كيك كبير، ووزعه بالتساوي، ثم ضعه في الفريزر لمدة نصف ساعة.



٤- لتحضير الجبنة: اخلط ٤٠٠ جرام جبنة بالقشطة غير مالحة، واخفقها جيدًا بالمضرب اليدوي وضعها على جنب.



٥-لتحضير الجيلاتين: ضع ملعقة كبيرة من الجيلاتين النباتي في كوب معياري، ثم أضف نصف كأس ماء ساخن ٦٠ مل، وحركه بالملعقة جيدًا.



٦- لتحضير الكريمة: ضع في إناء كأسًا من عصير الليمون، وكأس كريمة سائلة، ونصف كأس سكر، ونصف ملعقة صغيرة فانيليا، وربع ملعقة صغيرة ملح، واخلطهم على البارد، ثم ضع الطنجرة على الغاز، واستمر في التحريك حتى يسخن الخليط.



٧- أضف الجيلاتين شبه السائل على الخليط، وإذا كان الجيلاتين صلبًا، ضعه في الميكرويف، كي يكون بحالة شبه سائلة، ثم قم بصبِّه فوق الخليط الساخن، واستمر في التحريك حتى الغليان، ويذوب الجيلاتين تمامًا في الخليط، ثم اتركه أربع دقائق، واضف نصف ملعقة صغيرة من برش الليمون، واخلطه معه، ثم أطفئ الغاز.



٨- قم بصب قليل من الخليط الساخن على الجبنة، واستمر في التحريك؛ حتى لا تتكون أي تكتلات، واستمر بصب الخليط على دفعات مع التحريك المستمر؛ حتى تذوب الجبنة تمامًا في الخليط.



٩-أضف نصف ملعقة صغيرة من برش الليمون، واخلطه جيدًا.



١٠- قم بصب الخليط الساخن فوق طبقة البسكويت في القالب.



١١- استخدم عود خشب، وحرك الخليط؛ حتى يخرج الهواء الزائد الموجود به، ثم اتركه ٣٠ دقيقة حتى يجمد في درجة حرارة الغرفة.



١٢- ثم ضع شرائح الليمون الناعمة على طبقة الخليط، وثبتها عليه.



١٣- لتحضير طبقة الجيلي:
ضع ٢ باكت من جيلي الليمون، ثم أضف كأسًا من الماء الساخن، وكأسًا من الماء البارد على مراحل، مع التحريك المستمر، ويُفضل تحضير الجيلي بالطريقة المكتوبة على باكت الجيلي.



١٤- ثم صب كمية من الجيلي حسب الرغبة فوق طبقة شرائح الليمون، ثم ضعه في الثلاجة لمدة ست ساعات؛ حتى يجمد الجيلي.

تشيز كيك اللوتس



المقادير:

- ٢٥٠ جرامًا من بسكويت اللوتس.
- علبة زبدة اللوتس ٤٠٠ جرام.
- علبتا جبنة كريمة، كل علبة ٢٠٠ جرام.
- كأس معياري كريمة سائلة.
- ملعقة كبيرة سكر.
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة.

طريقة التحضير:



١- قم بفرم عشر قطع من بسكويت اللوتس بالفرامة الكهربائية.

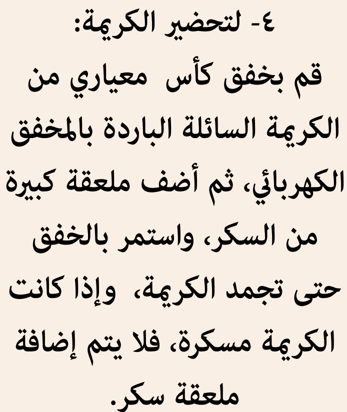


٢- ضع البسكويت المفروم في وعاء، ثم أضف ملعقتين كبيرتين من الزبدة، واخلطهما جيدًا بالملعقة، ثم ضع ثلاث ملاعق كبيرة من البسكويت المفروم جانبا؛ للتزيين.



٣- ضع المتبقي من البسكويت المفروم في قالب تشيز كيك، ووزعه بالتساوي، ويفضل استخدام بلاستيك غذائي في الجوانب، ثم ضع القالب في الثلاجة حتى يجمد.





٤- لتحضير الكريمة:

قم بخفق كأس معياري من الكريمة السائلة الباردة بالمخفق الكهربائي، ثم أضف ملعقة كبيرة من السكر، واستمر بالخفق حتى تجمد الكريمة، وإذا كانت الكريمة مسكرة، فلا يتم إضافة ملعقة سكر.



٥- قم بخفق علبتَي جبنة كريمة، مع ثلاث ملاعق كبيرة من زبدة اللوتس، واستمر بالخفق حتى تتجانس المكونات.



٦- ضع الكريمة على الخليط على ثلاث دفعات، مع التحريك المستمر مع كل دفعة.



٧- قم بإخراج القالب من الثلاجة، وضع الخليط فوق طبقة البسكويت، ووزعه بالتساوي.



٨- ثم قم بتغطية القالب بكيس نايلون، وضعه في الثلاجة لمدة ثماني ساعات.



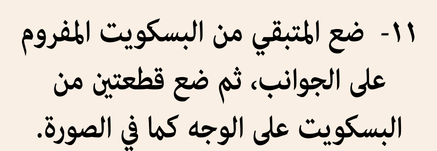
٩- للتزيين:

قم بإذابة زبدة اللوتس المتبقية بالميكرويف أو في حمام مائي، ثم ضع جزءًا منها في كيس الحلواني الخاص بالتزيين، وزين من الجوانب.

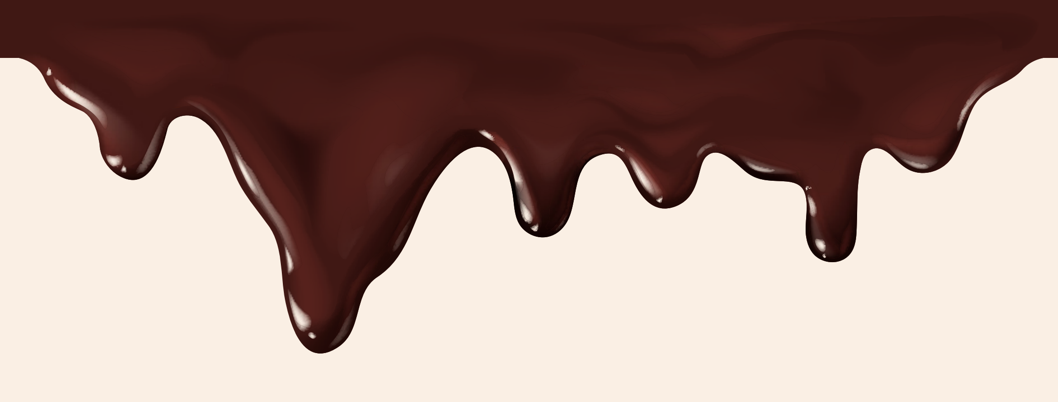


١٠- قم بصب زبدة اللوتس المتبقية على الوجه، ووزعها بالتساوي.





١١- ضع المتبقي من البسكويت المفروم على الجوانب، ثم ضع قطعتين من البسكويت على الوجه كما في الصورة.



كيكه البسكويت بمذاق القهوة والشكولاتة.

المقادير:

- بسكويت سادة ٤٠٠ جرام، دائري الشكل.
- ست ملاعق قهوة سريعة الذوبان.
- علبة شانتيه ١٢٠جرامًا.
- ربع لتر حليب بارد.

التزيين:

- ١٠٠ جرام شكولاتة سوداء.
- ٨٠ ملل لتر حليب ساخن.
- رقائق شكولاتة.

طريقة التحضير:



١- قم بخلط ثلاث ملاعق صغيرة مملوءة بالقهوة سريعة الذوبان، مع ملعقتين كبيرتين ماء مغلي، واستمر بالتحريك حتى تذوب القهوة تمامًا.



٢- قم بوضع علبة كريم شانتيه ١٢٠جرامًا، وربع لتر من الحليب البارد كامل الدسم، والقهوة التي أذبتها سابقًا في إناء، واخفقهم بالمضرب الكهربائي، واستمر بالخفق حتى يكون قوام الكريمة ثقيلًا ومتماسكًا.



٣- قم بإذابة ثلاث ملاعق صغيرة مملوءة بالقهوة سريعة الذوبان، مع ملعقتين كبيرتين من الماء الساخن، واستمر بالتحريك حتى تذوب القهوة، ثم أضف كأس ماء بارد، واخلطهم جيًا، ثم قم بغمس قطع البسكويت في القهوة، ورصها بشكل دائري في صحن التقديم.



٤- ضع خليط الكريمة داخل كيس الحلواني، ثم أضف طبقة من الكريمة فوق طبقة البسكويت.



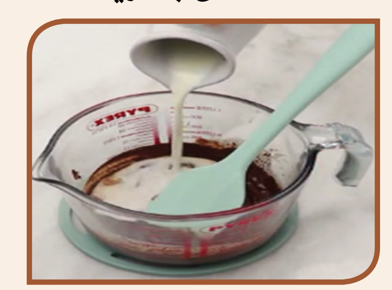
٥- قم بتوزيع طبقة الكريمة بالتساوي.



٦- ضع طبقة بسكويت فوق طبقة الكريمة (نفس الخطوة ٤)، ثم ضع فوق طبقة البسكويت طبقة كريمة، ووزعها بالتساوي، وكرر الخطوة ٦ ثلاث مرات؛ حتى نحصل على خمس طبقات من البسكويت المغطى بالكريمة.



٧- قم بتسوية الكريمة من جميع الجوانب، ثم ضعها في الثلاجة لمدة ثماني ساعات.



٨- للتزيين:

قم بخلط ١٠٠ جرام شكولاتة سوداء مذابة مع ٨٠ مل لتر (كأس) حليب ساخن، يتم إضافة الحليب إلى الشكولاتة على ثلاث دفعات، مع التحريك المستمر بعد كل إضافة، ويمكن إضافة القليل من القهوة سريعة الذوبان (اختياري).

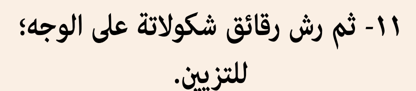


٩- ضع الشكولاتة في الثلاجة؛ لتبرد قليلًا، ثم ضعها في كيس الحلواني، وقم بتزيين كيكة البسكويت من الجوانب.



١٠- قم بصب باقي الشكولاتة على وجه البسكويت، ووزعها بالتساوي.





١١- ثم رش رقائق شكولاتة على الوجه؛ للتزيين.

كيكة النسكافيه



المقادير:

لتحضير خليط القهوة:

- كأس حليب معياري بودرة ٢٥٠ مل.
- خمس ملاعق كبيرة نشا.
- ثلاثة أرباع كأس سكر.
- ملعقتا نسكافيه كبيرتان.

لتحضير الكريمة:

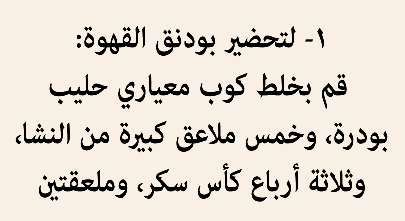
- كوب كريمة (٢ باكت).
- ملعقتا حليب بودرة كبيرتان.

لترطيب البسكويت:

- ظرف واحد كابتشينو.
- كوب حليب سائل.
- ٤٠٠ جرام بسكويت سادة.

طريقة التحضير:

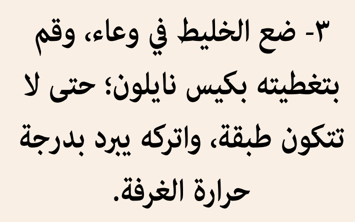




١- لتحضير بودنق القهوة:
قم بخلط كوب معياري حليب
بودرة، وخمس ملاعق كبيرة من النشا،
وثلاثة أرباع كأس سكر، وملعقتين



٢- أضف أربعة أكواب معيارية ماء، ثم اخلطهم جيدًا على البارد بالمضرب اليدوي، ثم ضعهم على الغاز، مع التحريك المستمر حتى يغلى ويثقل القوام.



٣- ضع الخليط في وعاء، وقم بتغطيته بكيس نايلون؛ حتى لا تتكون طبقة، واتركه يبرد بدرجة حرارة الغرفة.



٤-لتحضيرالكريمة: قم بخلط كوب معياري من الكريمة البودرة، وملعقتين كبيرتين حليب بودرة، واخلطهما جيدًا، ثم أضف كوب ماء بارد بالتدريج، وأضف أولًا ربع كوب من الماء البارد، واخفق بالمضرب الكهربائي على سرعة عالية، ثم أضف الماء بالتدريج مع التحريك المستمر.



٥- أحضر بودنج القهوة الذي حضرته سابقًا، واخفقه بالمضرب الكهربائي على سرعة وسط.



٦- ضع بودنج القهوة على الكريمة بالتدريج، واخفق بالمضرب الكهربائي على سرعة وسط، حتى تتجانس المكونات.



٧- لترطيب البسكويت: قم بخلط كوب حليب سائل، وظرف كابتشينو.



٨- قم بترطيب البسكويت بخليط النسكافيه، ثم قم برص طبقة البسكويت في القالب.



٩- ضع طبقة كريمة فوق طبقة البسكويت، ووزعها بالتساوي.



١٠- قم برص طبقة بسكويت أخرى على الكريمة، ثم طبقة كريمة، ووزعها بالتساوي، وهكذا: طبقة بسكويت وطبقة كريمة؛ حتى تتكون خمس طبقات أو حتى نفاد كمية البسكويت.



١١- ضع طبقة كريمة، ووزعها بالتساوي، ثم ضعها في الثلاجة لمدة ساعتين.





١٢- للتزيين:

أخرج الكيكة من الثلاجة، ثم ضع حبيبات، أو شكولاتة مبشورة، أو بسكويت مطحون على الجوانب، ثم ضع الكريمة بكيس الحلواني، وأسفل كيس الحلواني قمع للتزيين.



١٣- ثم زين أطراف الكيكة بالكريمة الموجودة بكيس الحلواني، ثم ضع قطع بسكويت وقطع شكولاتة على الكريمة، وقم برش حبيبات شكولاتة، أو بسكويت مطحون على وجه الكيكة.

كيكة جوز الهند





- أربع كأسات حليب سائل.
- كأس ونصف جوز الهند الأبيض.
- كأس سكر.
- أربع ملاعق كبيرة من نشا الذرة.
- ظرف كريم كراميل بودرة، ويمكن استبداله بملعقتين كبيرتين من الكاسترد.
- نصف ملعقة صغيرة من بودرة الفانيليا.

التزيين:

- فستق حلبي، أو شكولاتة سائلة حسب الرغبة.



طريقة التحضير:



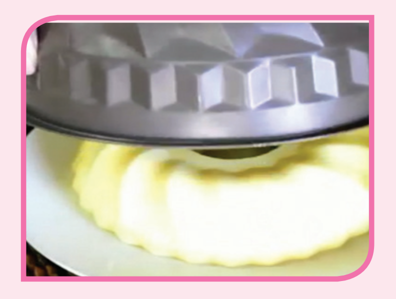
١- ضع أربع كأسات حليب سائل، وكأسًا ونصف جوز الهند الأبيض، وكأس سكر، وأربع ملاعق كبيرة من نشا الذرة، وظرف كريم كراميل بودرة، واخلطهم بالمضرب اليدوي على البارد، ثم ضعه على الغاز.



٢- أضف نصف ملعقة صغيرة فانيليا بودرة، واستمر في التحريك؛ حتى لا تتكون أي تكتلات، وحتى الغليان، وظهور الفقاعات، ثم أطفئ الغاز.



٣- ادهن قالب الكيك _حجم القالب صغير أو وسط_ بزيت نباتي، ثم قم بصب الخليط في القالب، وضعه في الثلاجة لمدة أربع ساعات؛ حتى يجمد تمامًا.



٤- أخرج القالب من الثلاجة، واقلبها في صحن التقديم.



٥- للتزيين:
قم برش الفستق الحلبي المطحون على الكيكة.



لقمة الباشا التركية بحشوة عصير البرتقال



الطبقة الأولى:

- خمس كأسات حليب سائل (لتر).
- كأس طحين.
- كأس سكر.
- نصف ملعقة صغيرة فانيليا، سائلة أو بودرة.
- ٥٠ جرامًا من الزبدة.
- كأسان كبيران من جوز الهند.

الطبقة الثانية :

- كأس ونصف من عصير البرتقال.
- ملعقة كبيرة من النشا.
- ملعقتا طحين كبيرتان.

التزيين:

- فستق حلبي.
- ورد التزيين.





١- ضع خمس كأسات حليب سائل، وكأس طحين، وكأس سكر، واخلطهم بالمضرب اليدوي على البارد.



٢- ضع الخليط على الغاز، وأضف نصف ملعقة صغيرة فانيليا، ٥٠ جرامًا من الزبدة، مع التحريك المستمر حتى يثقل قوام الخليط، وظهور الفقاعات، وبعد الغليان اتركه لمدة دقيقتين، ثم أطفئ الغاز.



٣- ضع كأسين كبيرتين من جوز الهند في الصينية، ووزعهما بالتساوي.



٤- قم بصب الخليط الساخن فوق طبقة جوز الهند، ووزعه بالتساوي، واتركه يبرد بدرجة حرارة الغرفة لمدة نصف ساعة.



٥- لتحضير الطبقة الثانية: كأس ونصف من عصير البرتقال، ملعقة كبيرة نشا، وملعقتا طحين كبيرتان، ثم اخلط المكونات على البارد.



٦- ضع الخليط على الغاز، واستمر في التحريك حتى يثقل قوام الخليط، وتظهر الفقاعات، وعندما يغلي، أطفئ الغاز.



٧- قم بصب الخليط الساخن فوق الطبقة الأولى، ووزعه بالتساوي، ثم ضع الصينية في الثلاجة لمدة ساعتين.





٨- أخرج الصينية من الثلاجة، وقطعها إلى شرائح حجم وسط.



٩- قم بلف الشرائح.



١٠- ثم زينها بالفستق الحلبي، وورد التزيين.

كيكة الكاسترد بالجيلي.





الطبقة الأولى:

- ٢ باكت بسكويت الشاي أولكر، أو أي نوع آخر.

الطبقة الثانية:

- ثلاث كأسات حليب سائل.
- أربع ملاعق كبيرة مملوءة ببودرة الكاسترد.
- خمس ملاعق كبيرة سكر.

الطبقة الثالثة:

- ٢ باكت جيلي فراولة، وجيلي فراولة مع الموز.
- شرائح الفواكه.





١- قم بغمس قطع البسكويت في الحليب، ثم رصها في الصينية على طبقتين.



٢- قم بخلط ثلاث كأسات من الحليب السائل البارد حتى يذوب الكاسترد، وأربع ملاعق كبيرة مملوءة ببودرة الكاسترد، وخمس ملاعق كبيرة سكر، ثم اخلط المكونات على البارد.



٣- ضع الخليط على الغاز مع التحريك المستمر؛ حتى لا تتكون أي تكتلات، واستمر في التحريك حتى يثقل القوام، ثم قم بتهدئة الغاز، واتركه يغلي لمدة دقيقتين، ثم أطفئ الغاز.



٤- ضع الخليط على طبقة البسكويت، ووزعه بالتساوي، واتركه يبرد بدرجة حرارة الغرفة.

٥- ضع ٢ باكت جيلي: جيلي فراولة، وجيلي فراولة مع الموز، ثم أضف كأسًا ونصف من الماء الساخن، وحركه حتى يذوب الجيلي.





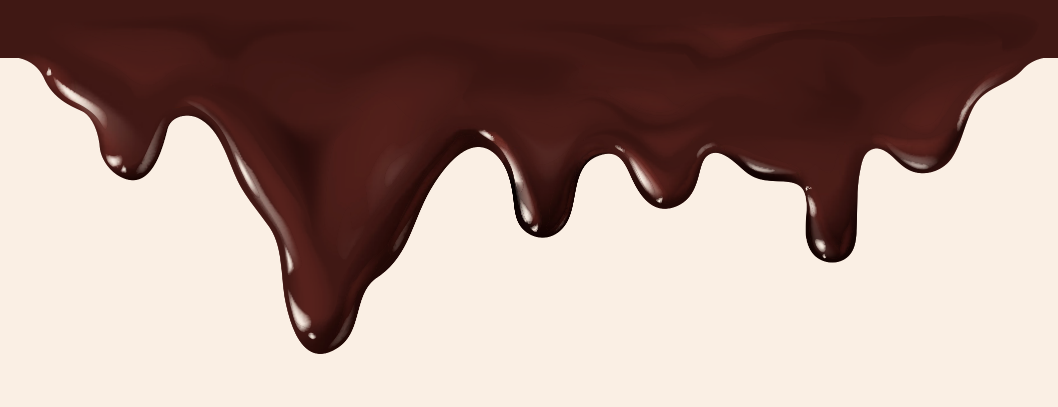
٦- أضف ثلاثة أرباع كأس ماء بارد، واتركه يبرد بدرجة حرارة الغرفة، أو حضر الجيلي حسب الطريقة المدونة على باكت الجيلي.



٧- ضع طبقة من شرائح الفواكه فوق طبقة الكاسترد، وتكون الفواكه حسب الرغبة: شرائح الأناناس، والموز، والعنب ....إلخ.

٨- قم بصب الجيلي فوق طبقة الفواكه بالتدريج، ثم ضعها في الثلاجة حتى يجمد الجيلي.





أيس كريم بالشوكلاتة،
وأيس كريم بيسكويت الأوريو

المقادير:

أيس كريم بالشكولاتة:

- علبة حليب مكثف محلى ٣٩٠ جرامًا.
- ثلاث ملاعق كبيرة مملوءة كاكاو بودرة غير محلى.
- كأسا كريمة سائلة باردة، حجم الكاس ٢٤٠ مل.

أيس كريم ببسكويت الأوريو:

- كأسا كريمة سائلة باردة.
- ربع ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- علبة حليب مكثف محلى ٣٩٠ جرامًا.
- بسكويت الأوريو.

طريقة التحضير:



١- ضع علبة من الحليب المكثف المحلى ٣٢٠ مل من الكوب المعياري، وثلاث ملاعق كبيرة مملوءة كاكاو بودرة غير محلى، وقم بخلطهما جيدًا



٢- ضع صحنًا فارغًا في الفريزر لمدة ربع ساعة؛ كي يبرد، ثم أخرجه، وضع فيه كأسين من الكريمة السائلة الباردة ٤٨٠ مل، ثم اخفق جيِّدًا بالمضرب الكهربائي، في البداية، تكون سرعة الخفق منخفضة، ثم زِدها حتى تتكاثف الكريمة.



٣- قم بصب خليط الشكولاتة على الكريمة، واخفق بالمضرب الكهربائي حتى تتجانس الشكولاتة مع الكريمة.



٤- صب الخليط في القالب، ووزعه بالتساوي، ثم ضعه في الفريزر لمدة ست ساعات؛ حتى يجمد.



٥-. ضع كأسين من الكريمة السائلة الباردة، وربع ملعقة صغيرة فانيليا في صحن بارد، ثم اخفقهما جيدًا بالمضرب الكهربائي.



٦- أضف علبة حليب مكثف محلى ٣٩٠ جرامًا على الكريمة، واستمر بالخفق حتى تتجانس المكونات.



٧- صب الخليط في القالب، وقم بتكسير بسكويت الأوريو _تكون الكمية حسب الرغبة_، ثم ضعه على الخليط، وقم بخلطهما جيدًا بالملعقة.



٨- ضع بسكويت الأوريو على الوجه؛ للتزيين، ثم ضع القالب في الثلاجة.



٩- للتقديم:
أحضر كأسات باردة، وأخرج القالب من الثلاجة، ثم قم بأخذ كرات من الأيس كريم من القالب الأول باستخدام ملعقة ذات تجويف كروي، ثم ضعها في الكأس.



١٠- للتقديم:
أحضر كأسات باردة، وأخرج القالب من الثلاجة، ثم قم بأخذ كرات من الأيس كريم من القالب الآخر باستخدام ملعقة ذات تجويف كروي، ثم ضعها في الكأس.